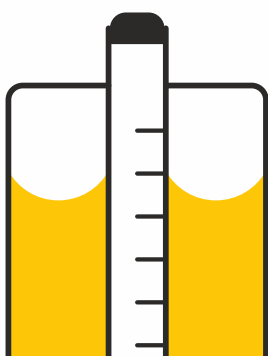
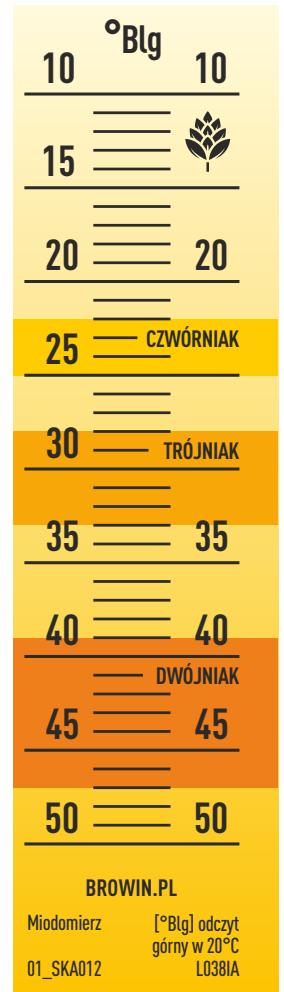


- PL INSTRUKCJA OBSŁUGI MIODOMIERZA
 EN USER MANUAL FOR THE MEAD HYDROMETER
 DE BEDIENTUNGSANLEITUNG FÜR DAS MET-HYDROMETER
 FR MODE D'EMPLOI DU DENSIMÈTRE POUR HYDROMEL
 LT MIEDO MĖGIKLIO NAUDOJIMO INSTRUKCIJA
 LV MEDUS MĒRĪTĀJA LIETOŠANAS INSTRUKCIJA
 EE MEEDIMÕÕDI KASUTUSJUHEND
 CZ NÁVOD K POUŽITÍ MEDOMĚRU
 RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЁДОМЕРА
 RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE PENTRU DENSIMETRUL DE MIERE
 SK NÁVOD NA POUŽITIE MEDOMERU
 UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ МЁДОМІРА
 SE BRUKSANVISNING FÖR MJÖDMÄTARE

BROWIN

No 405654

PL - Sposób pomiaru: 1. Do próbówki lub innego równie wysokiego naczynia wlać badany roztwór. 2. Włożyć miernik do płynu (wskaźnik nie może dotykać ścianek i dna naczynia). 3. Po ustaleniu się poziomu zanurzenia, dokonać odczytu. Wskaźnik dedykowany jest do oznaczania cukru w miodach pitnych. Umożliwia pomiar ekstraktu początkowego, kontrolę przebiegu fermentacji oraz sprawdzenie ekstraktu pozostawionego po jej zakończeniu. **Uwaga:** Badany roztwór w chwili pomiaru powinien mieć temperaturę 20°C. Odczyt wyrażony jest w °B_g (1°B_g oznacza, że w 1 kg roztworu jest 10 g cukru). **EN - Method of measurement:** 1. Pour the tested solution into a test tube or other equally high container. 2. Insert the meter into the liquid (the indicator cannot touch the walls or bottom of the container). 3. After the immersion level has been established, take a reading. The indicator is used to determining sugar in meads. It allows for measuring the initial extract, controlling the fermentation process and checking the apparent extract after it has finished. **Note:** The tested solution should have a temperature of 20°C at the time of measurement. The reading is expressed in °B_g (1°B_g means that there are 10 g of sugar in 1 kg of solution). **DE - Messverfahren:** 1. Gießen Sie die getestete Lösung in ein Reagenzglas oder einen anderen gleich hohen Behälter. 2. Tauchen Sie das Messgerät in die Flüssigkeit ein (die Anzeige darf weder die Wände noch den Boden des Behälters berühren). 3. Sobald sich die Eintauchtiefe stabilisiert hat, nehmen Sie eine Messung vor. Der Indikator dient zur Bestimmung des Zuckergehalts im Met. Damit können Sie den anfänglichen Extrakt messen, den Gärprozess steuern und den scheinbaren Extrakt nach dessen Abschluss prüfen. **Hinweis:** Die zu testende Lösung sollte zum Zeitpunkt der Messung eine Temperatur von 20°C haben. Der Messwert wird in °B_g angegeben (1°B_g bedeutet, dass 1 kg Lösung 10 g Zucker enthält). **FR - Méthode de mesure:** 1. Versez la solution testée dans un tube à essai ou un autre récipient de même hauteur. 2. Introduire l'appareil dans le liquide (l'indicateur ne doit pas toucher les parois ni le fond du récipient). 3. Une fois le niveau d'immersion stabilisé, procéder à la lecture. L'indicateur est dédié à la détermination du sucre dans l'hydromel. Il permet de mesurer l'extrait initial, de contrôler le processus de fermentation et de vérifier l'extrait apparent une fois celui-ci terminé. **Attention:** La solution testée doit avoir une température de 20°C au moment de la mesure. La lecture est exprimée en °B_g (1°B_g signifie qu'il y a 10 g de sucre dans 1 kg de solution). **LT - Matavimo būdas:** 1. Supilkite tiriamą tirpalą į mėgintuvėlį ar kitą tokio pat aukščio indą. 2. Įkiškite matuoklį į skystį (indikatorius neturi liesti indo sienelių ar dugno). 3. Kai panardinimo lygis stabilizuosis, paimekite rodmenis. Rodiklis skirtas cukraus kiekiui miduje matuoti. Tai leidžia išmatuoti pradinį ekstraktą, kontroliuoti fermentacijos procesą ir patikrinti tiriamą ekstraktą jam pasibaigus. **Dėmesio:** Matavimo metu tiriamo tirpalo temperatūra turi būti 20°C. Rodmuo išreiškiamas °B_g (1°B_g reiškia, kad 1 kg tirpalo yra 10 g cukraus). **LV - Mērīšanas veids:** 1. Ielejiet pārbaudīto šķidrumu mēģenē vai citā tikpat augstā traukā. 2. Ievietojiet mērītāju šķidrumā (indikatora nedrīkst pieskarties tvertnes sienām vai apakšai). 3. Kad iegremdēšanas līmenis ir stabilizējies, nolaset rādījumu. Rādītājs ir paredzēts cukura noteikšanai medū. Tas ļauj izmērīt sākotnējo ekstraktu, kontrolēt fermentācijas procesu un pārbaudīt šķietamo ekstraktu pēc tā pabeigšanas. **Uzmanību:** Testējamā šķidruma temperatūrai mērīšanas laikā jābūt 20°C. Rādījums ir izteikts °B_g (1°B_g nozīmē, ka 1 kg šķidruma ir 10 g cukura). **EE - Mõõtmisviis:** 1. Valage uuritav lahuse katseklaasi või muusse sama kõrgesse anumasse. 2. Sisestage arvesti vedeliku (indikaator ei tohi puudutada anuma seinu ega põhja). 3. Kui sukeldumistase on stabiliseerunud, tehke näit. Indikaator on kasutatakse suhkru määramisele mõdus. See võimaldab mõõta esialgselt ekstrakti, kontrollida käärimisprotsessi ja kontrollida näivat ekstrakti pärast selle lõppemist. **Märkus:** Testitava lahuse temperatuur peab mõõtmise ajal olema 20°C. Näit on väljendatud °B_g (1°B_g tähendab, et 1 kg lahuses on 10 g suhkrut). **CZ - Způsob měření:** 1. Nalijte testovaný roztok do zkumavky nebo jiné stejně vysoké nádoby. 2. Vložte měřidlo do kapaliny (indikátor se nesmí dotýkat stěn nebo dna nádoby). 3. Jakmile se hladina ponoření ustálí, odečtěte. Indikátor je věnován stanovení cukru v medovině. Umožňuje měřit počáteční extrakt, kontrolovat proces fermentace a ověřit zdánlivý extrakt po jeho dokončení. **Pozor:** Testovaný roztok by měl mít v době měření teplotu 20°C. Odečet je vyjádřen v °B_g (1°B_g znamená, že v 1 kg roztoku je 10 g cukru). **RU - Способ измерения:** 1. Налейте исследуемый раствор в пробирку или другую такую же высокую емкость. 2. Вставьте измеритель в жидкость (индикатор не должен касаться стенок или дна емкости). 3. После стабилизации уровня погружения снимите показание. Индикатор предназначен для определения сахара в медовухе. Позволяет измерить начальный экстракт, контролировать процесс ферментации и проверить кажущийся экстракт после его завершения. **Внимание:** Температура исследуемого раствора на момент измерения должна составлять 20°C. Показание выражается в °B_g (1°B_g означает, что в 1 кг раствора содержится 10 г сахара). **RO - Metoda de măsurare:** 1. Turnați soluția testată într-o eprubetă sau alt recipient la fel de înalt. 2. Introduceți contorul în lichid (indikatorul nu trebuie să atingă pereții sau fundul recipientului). 3. Odată ce nivelul de imersie s-a stabilizat, efectuați o citire. Indicatorul este dedicat determinării zahărului din mied. Permite măsurarea extractului inițial, să controlați procesul de fermentație și să verificați extractul aparent după ce acesta a fost finalizat. **Atenție:** Soluția testată trebuie să aibă o temperatură de 20°C în momentul măsurării. Citirea este exprimată în °B_g (1°B_g înseamnă că există 10 g de zahăr în 1 kg de soluție). **SK - Spôsob merania:** 1. Nalejte testovaný roztok do skúmavky alebo inej rovnako vysokej nádoby. 2. Vložte hustomer do kvapaliny (ukazovateľ sa nesmie dotýkať stien alebo dna nádoby). 3. Keď sa hladina ponoru stabilizuje, vykonajte odpočet. Indikátor je určený na stanovenie cukru v medovine. Umožňuje vám merať počiatkový extrakt, kontrolovať proces fermentácie a kontrolovať zdánlivý extrakt po jeho dokončení. **Pozor:** Testovaný roztok by mal mať v čase merania teplotu 20°C. Hodnota je vyjadrená v °B_g (1°B_g znamená, že v 1 kg roztoku je 10 g cukru). **UA - Метод вимірювання:** 1. Перелийте досліджуваний розчин у пробірку або іншу однаково високу ємність. 2. Вставте вимірювальний прилад у рідину (індикатор не повинен торкатися стінок або дна ємності). 3. Коли рівень занурення стабілізується, зніміть показання. Індикатор призначений для визначення цукру в медовухі. Це дозволяє вимірювати початковий екстракт, контролювати процес бродіння та перевіряти уявний екстракт після його завершення. **Увага:** Випробуваний розчин повинен мати температуру 20°C на момент вимірювання. Показання виражаються в °B_g (1°B_g означає, що в 1 кг розчину міститься 10 г цукру). **SE - Mätmetod:** 1. Häll den testade lösningen i ett provrör eller annan lika hög behållare. 2. Sätt in mätaren i vätskan (indikatorn får inte vidröra behållarens väggar eller botten). 3. När nedsänkingsnivån har stabiliserats, gör en avläsning. Indikatorn är avsedd för att bestämma sockerhalten i mjöd. Den gör det möjligt att mäta det initiala extraktet, kontrollera jäsningsprocessen och kontrollera det skenbara extraktet efter att det har slutförts. **Observera:** Den testade lösningen bör ha en temperatur på 20°C vid tidpunkten för mätningen. Avläsningen uttrycks i °B_g (1°B_g betyder att det finns 10 g socker i 1 kg lösning).



Odczyt: wartość °B_g z położenia górnego menisku cieczy.
 °B_g value from the position of the upper meniscus of the liquid.
 °B_g-Wert aus der Position des oberen Meniskus der Flüssigkeit.



BROWIN Sp. z o.o. Sp. k.
 ul. Pryncypalna 129/141
 PL 93-373 Łódź
 tel. +48 42 23 23 230
 browin@browin.pl
 www.browin.pl